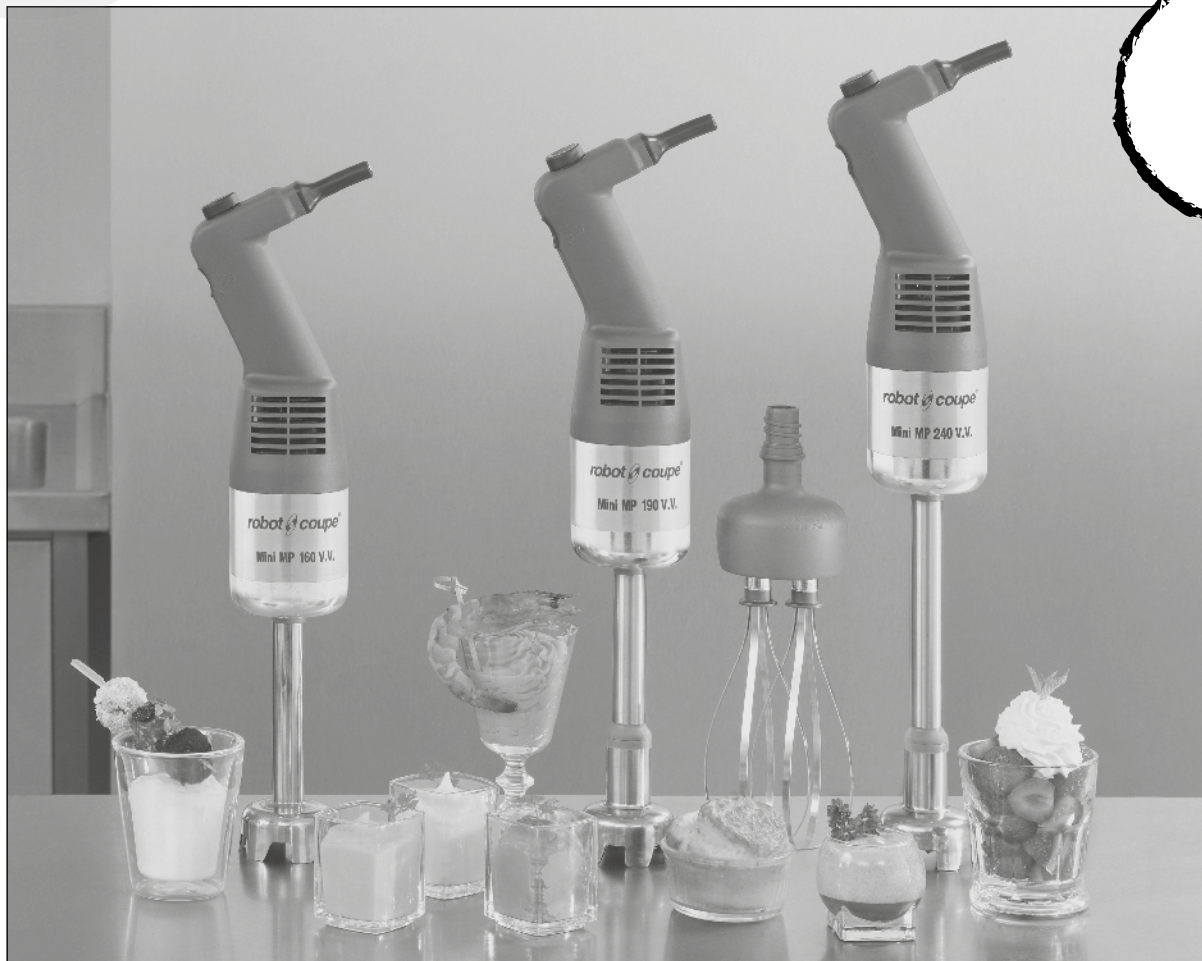


robot coupe®



Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



УВАГА

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ В БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації допоможе вам краще пізнати свій прилад і правильно користуватися ним. Будь ласка, прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може використовувати цей прилад, також прочитав їх заздалегідь. Наше обладнання призначене для професійного використання і ні в якому разі не повинно використовуватися дітьми.

РОЗПАКУВАННЯ

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ - деякі інструменти дуже гострі, наприклад леза тощо.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Ми рекомендуємо встановлювати прилад на каркас стіни.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи ваше джерело живлення відповідає тому, що вказано на ідентифікаційній табличці на блоці двигуна, і чи може воно витримувати силу струму.
- Ніколи не підключайте прилад до електромережі, перш ніж поставити його в чашу для приготування.

ОБРОБКА

- Завжди будьте обережні, поводяться з лезами, оскільки вони надзвичайно гострі.

ПРОЦЕДУРИ МОНТАЖУ

- Ретельно дотримуйтеся різноманітних процедур складання (див. стор. 7) і переконайтеся, що всі насадки розташовані правильно.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи безпеки.
- Ніколи не вставляйте предмети в препарат.
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо його не помістили в посудину для приготування.
- Перш ніж розбирати ніжку, дзвін або віночок, завжди перевіряйте, чи міксер відключений від мережі.
- Рекомендуємо нахилити прилад під невеликим кутом, щоб дзвоник не торкався дна контейнера.



УВАГА

Порядок дій, якщо є паличний блендер

випадково занурити під час використання.

1) Не торкайтеся ні міксера, ні чаші, ні робочої поверхні.

2) Вимкніть шнур живлення міксера з розетки.

3) Зніміть потужний міксер із препарату.

4) Нахиліть потужний міксер, щоб злити якомога більше рідини.

5) Не вмикайте потужність міксера знову, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.

6) Надішліть потужний міксер до схваленого Robot-Source післяпродажного обслуговування, щоб очистити та висушити електричні компоненти.

ОЧИЩЕННЯ

- В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки в кінці кожного циклу.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду.
- Для деталей, виготовлених з алюмінію, використовуйте чистячі рідини, призначені для алюмінію.
- Для пластикових деталей не використовуйте занадто лужні мийні засоби (наприклад, які містять занадто багато каустичної соди або аміаку).

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж відкривати корпус двигуна, вкрай важливо відключити прилад від мережі.
- Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби та переконайтеся, що запобіжні пристрої справні.
- Особливо важливо підтримувати та перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад лимонну кислоту.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення чи вилка були пошкоджені, або якщо прилад не працює належним чином або був

ВИ ЩОЙНО ПРИДБАЛИ МІКСЕР MINI POWER

Mini MP 160 VV, Mini MP 190 VV, Mini MP 240 VV, Mini MP 190 Combi та Mini MP 240 Combi моделі є останніми доповненнями до лінійки потужних міксерів Robot-Coupe. Вони були спеціально розроблені для обробки невеликих кількостей. Вони оснащені ніжкою, лезом і інструментом AeroMix, які повністю від'єднуються. Довжина їх труб становить 160, 190 і 240 мм відповідно.

Моделі	швидкісна варіація	Міксер вкладення	Збийте вкладення
Міні МП 160 ВВ	•	160 мм	
Міні МП 190 ВВ	•	190 мм	
Міні МП 240 ВВ	•	240 мм	
Mini MP 190 Combi	•	190 мм	185 мм
Mini MP 240 Combi	•	240 мм	185 мм

Ці потужні міксери - це інструменти, які повністю адаптовані до потреб професіоналів. Вони дозволять вам без зусиль готувати супи, овочеві пюре та каші.

Функція віночка ідеально підходить для приготування тіста для млинців, майонезу, збитих яєчних білків, шоколадного мусу, масляних соусів, збитих вершків або гладкого фрома.

Віночок складається з **аметалева коробка передач** ще більш стійкий при обробці тістечок або картопляного пюре.

Функція змінної швидкості дозволить вам відрегулювати швидкість відповідно до кожного приготування та почати обробку на нижчій швидкості, щоб зменшити розбризкування.

Кожен потужний міксер постачається з **апідтримка стіни** для зручного зберігання.

Проста конструкція цих приладів дозволяє миттєво збирати та демонтувати рухомі частини, що полегшує технічне обслуговування та очищення.

Ці інструкції містять важливу інформацію, яка дозволить отримати найбільшу віддачу від ваших інвестицій.

Тому ми настійно рекомендуємо вам уважно прочитати ці інструкції перед використанням приладу.

ПЕРЕКЛЮЧЕННЯ НА ПРИЛАДІ

• ПОРАДИ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНОГО ПІДКЛЮЧЕННЯ

Цей прилад класу II (подвійна ізоляція) потребує однофазного змінного струму, але не потребує заземленої розетки. Двигун універсального типу оснащений придушником перешкод.

Джерело живлення має бути захищене диференційним автоматичним вимикачем і запобіжником на 10 А.

Переконайтеся, що у вас стандартна однофазна розетка 10/16 А.

Переконайтеся, що напруга вашого джерела живлення відповідає напрузі, вказаній на паспортній таблиці вашого приладу.

Robot-Coupe постачає ці моделі з різними типами моторів:

230 В / 50 Гц для джерел живлення від:

220 В до 240 В.

120 В / 60 Гц

220 В / 60 Гц

Змішувач потужності постачається з однофазною вилкою, підключеною до шнура живлення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

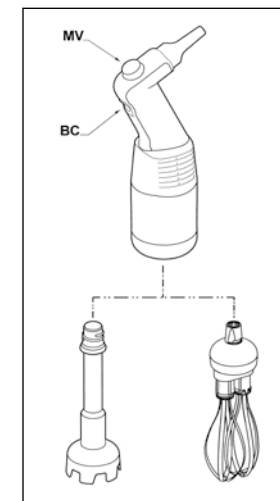
• ЗАПУСК І ЗУПИНКА

1. Підключіть прилад до мережі, не натискаючи кнопку (BC).

2. Вставте ніжку в препарат.

3. Натисніть кнопку керування (BC), і міксер потужності запуститься.

4. Щоб зупинити потужний міксер, відпустіть кнопку керування (BC).



• РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

Виконайте кроки з 1 по 4 вище, а потім:

5. Змініть швидкість двигуна, повертаючи кнопку змінної швидкості (MV) у бік максимальної або мінімальної, якщо потрібно.

Функція збивання (Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): швидкість між **350 і 1560 об/хв.**

Для приготування картопляного пюре потрібно обробляти на низькій швидкості для отримання якісного результату.

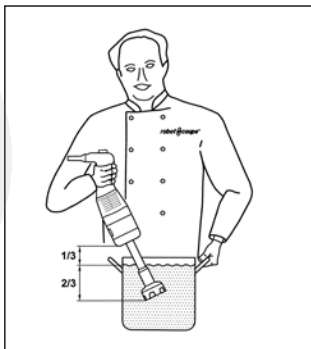
Функція змішувача (Mini MP 160 VV, Mini MP 190 VV, Mini MP 240 VV, Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): швидкість між **2000 і 12500 об/хв.**

Використовуючи віночок, бажано починати з низької швидкості.

З системою саморегулювання швидкості Після вибору швидкості вона залишатиметься постійною, навіть якщо консистенція вашої суміші зміниться.

РОБОЧА ПОЗИЦІЯ

Для більш ергономічного підходу ми рекомендуємо тримайте ручку приладу в одній руці, а контейнер – в іншій. Бажано трохи нахилитися вперед, переконавшись, що дзвінок не торкається дна ємності.

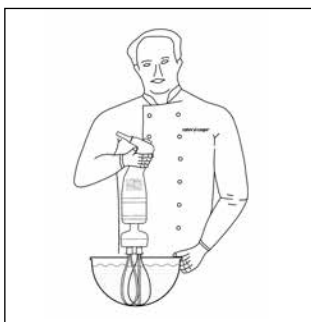


Завжди переконайтеся, що дзвін достатньо занурений, щоб уникнути розбризкування, і що вентиляційні отвори блоку двигуна не контактують з рідиною.

Для оптимальної ефективності слід занурити в препарат дві третини стопи.

• ФУНКЦІЯ ЗБИВКИ

Ви також можете тримати прилад однією рукою за ручку, залишаючи іншу руку вільною для утримання чаші, якщо це необхідно.



Пересувайте вінчик в мисці, щоб забезпечити повну суміш однорідний.

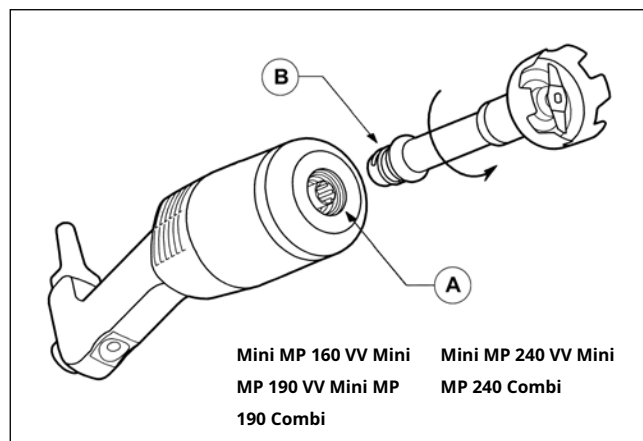
Ми наполегливо рекомендуємо, щоб віночки не торкалися стінок миски. Для максимальної ефективності віночок має бути занурений не менше ніж на одну п'яту довжини. Ми також наполегливо рекомендуємо вам починати обробку на низькій швидкості.

МОНТАЖ ТА ДЕМОНТАЖ

• ФУНКЦІЯ ЛЕЗА

Кріплення трубки до моторного блоку.

- Перевірте, чи прилад не підключено до мережі.
- Вставте різьбову частину  прямо в корпус моторного блоку.
- Поверніть трубку в напрямку стрілки (див. малюнок), доки вона не зафіксується на місці помірно щільно.



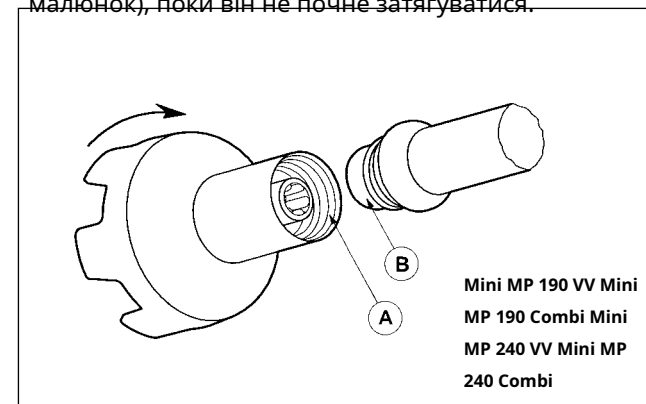
Зняття трубки з моторного блоку

- Перевірте, чи прилад від'єднано від мережі.
- Повертайте трубку в протилежному напрямку до того, як ви її збирали, доки вона повністю не відкрутиться.

Кріплення дзвоника до трубки

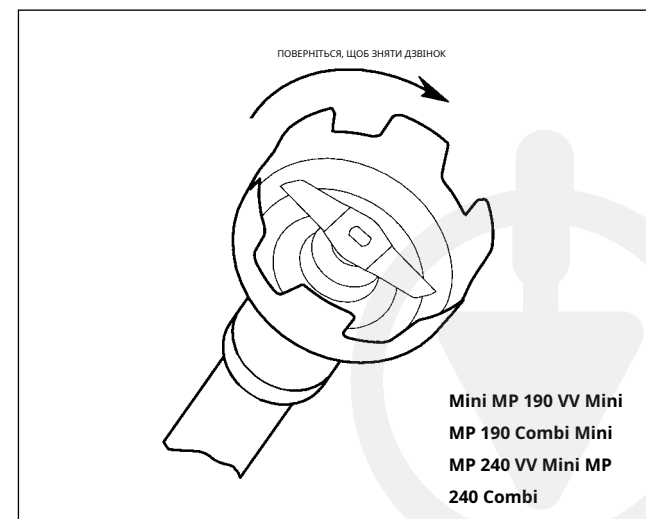
- Переконайтеся, що машину не підключено до мережі. 
- Вставте різьбову частину  в корпус дзвінок. 

Повертайте дзвінок у напрямку стрілки (див. малюнок), поки він не почне затягуватися.



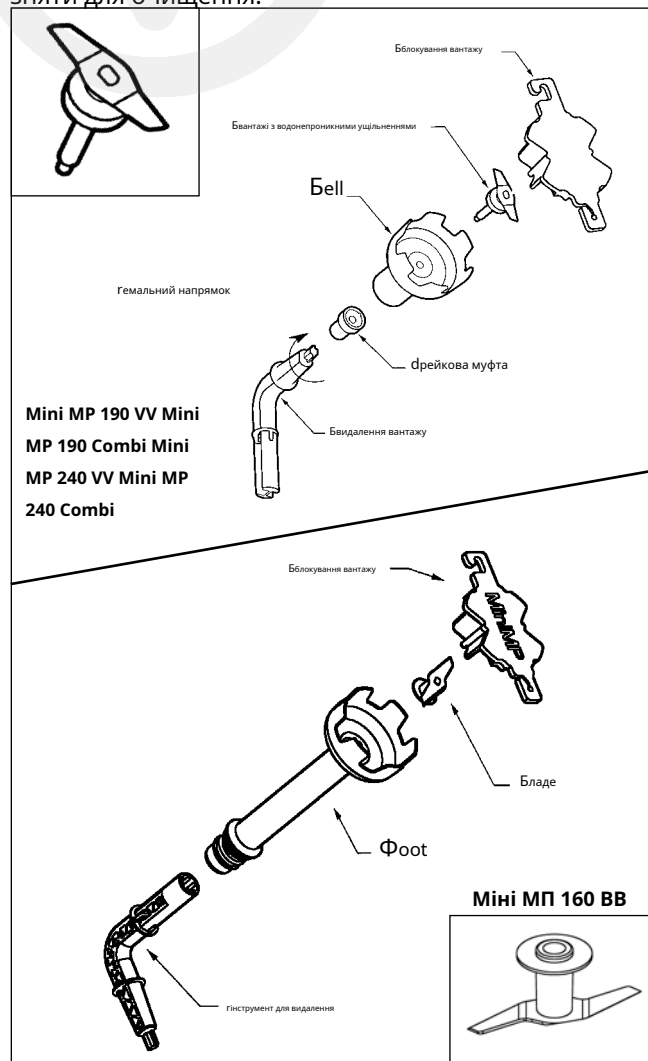
Зняття дзвіночка з лапки

- Переконайтеся, що машину не підключено до мережі.
- Поверніть дзвінок у напрямку стрілки (див. малюнок), щоб від'єднати його від трубки.



Видалення леза

- Щоб безпечно вийняти лезо, тримайте їх інструментом, що входить до комплекту, або рукавичкою або щільною тканиною.
- За допомогою знімного інструменту відкрутіть муфту приводу.
- Після відкручування приводної муфти лезо можна зняти для очищення.

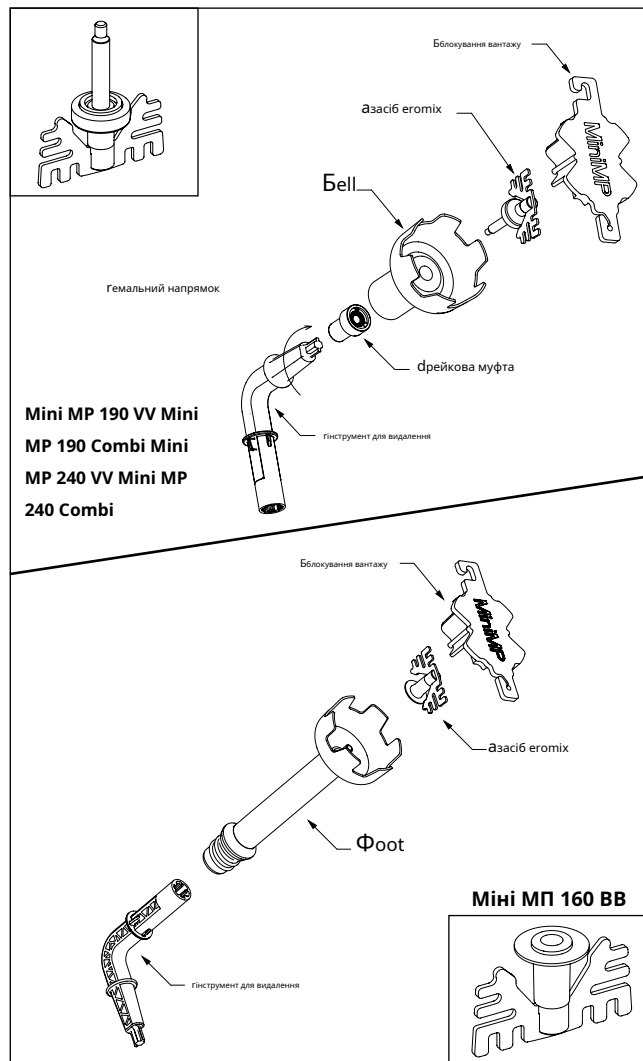


Кріплення інструменту Aeromix

- Щоб безпечно прикріпити інструмент Aeromix, вставте його в розтруб, а потім закріпіть на місці за допомогою фіксатора.
- Потім поверніть муфту приводу за допомогою цього інструменту, доки вона не почне затягуватися.

Від'єднання інструменту Aeromix

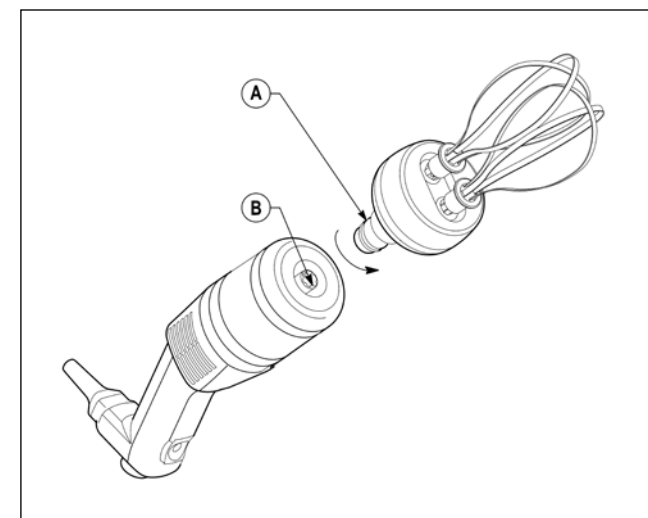
- Щоб від'єднати інструмент Aeromix, просто дотримуйтесь інструкцій щодо від'єднання леза.



• ФУНКЦІЯ ЗБИВАННЯ (Mini MP 190 Combi та Mini MP 240 Combi)

Кріплення коробки передач до моторного блоку.

- Переконайтеся, що машину не підключено до мережі.
- Вирівняйте пласку сторону конічної частини коробки передач з фіксатором на внутрішній стороні алюмінієвого корпусу.
- Повертайте коробку передач у напрямку стрілки (див. малюнок), доки вона не зафіксується на місці помірно щільно.



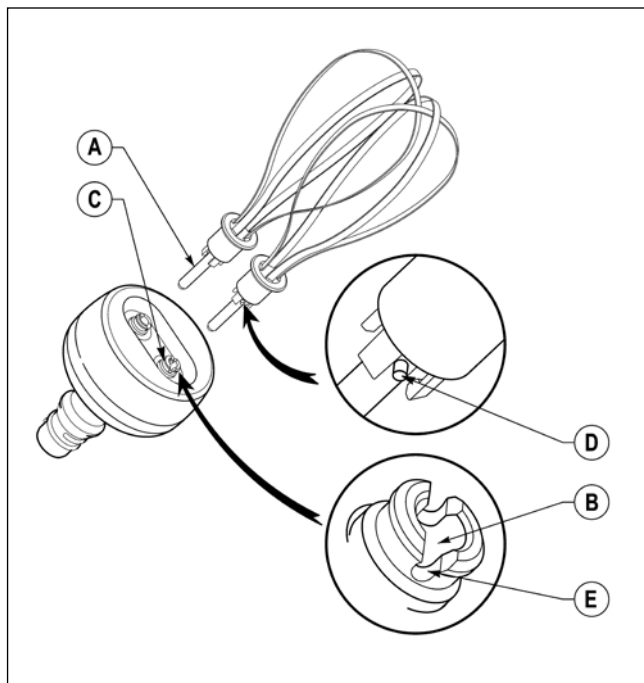
Зняття кожуха

- Переконайтеся, що машину не підключено до мережі.
- Поверніть коробку передач у протилежному напрямку до того, у якому ви її кріпили.

Встановлення віночків у коробку передач

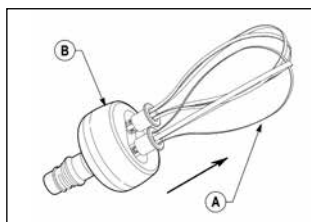
- Візьміть тримач однією рукою.
- Іншою рукою візьміть перший віночок і вставте стрижень **A** в свердловину **B** карданного валу коробки передач **t**. Переконайтеся, що вуха приводу правильно вирівняні з виймками.

- Коли ви заштовхуєте віночок у приводний вал коробки передач **C**, злегка поверніть його, щоб вставити виступи приводу в виїмкиЕприводного вала **C**, тим самим зафіксувавши віночок на місці всередині валу.
- Щоб переконатися, що віночок належним чином закріплено всередині валу **C**, обережно потягніть металеві дроти.
- Повторіть цю процедуру з другим віночком. Якщо ви не можете вставити його належним чином, зніміть його, поверніть на 90° і почніть знову.



Зняття віночків з коробки передач

Витягніть ежектор **A** напрямку стрілки, тримаючи однією рукою ежектор і тримач **B** в іншому



Лапа, лезо, інструмент Aeromix (запатентована система, ексклюзивна для Robot-Coupe) і **віночком все можна зняти** для легкого подальшого догляду та очищення, що забезпечує бездоганну безпеку харчових продуктів.

ВИКОРИСТАННЯ ТА ПРИКЛАДИ

Функція міксера виконує всі типи змішування в невеликих кількостях за мінімальний час, тому ми рекомендуємо вам ретельно контролювати всі приготування страв, щоб отримати найкращі результати.

КЕЙТЕРНІНГ ТА РЕСТОРАННА РОБОТА

- Супи, крем-супи
- Овочеві пюре: морква, шпинат, селера, ріпа, квасоля, картопля тощо.
- Муси: овочеві, рибні
- Фруктові компоти
- Соуси: зелений, руй, ремулад, вершкові емульсії, томатний або петрушковий
- Печиво: лангустини та молюски
- Млинцеве тісто
- Шоколадний мус, масляний крем, збиті вершки
- Сирне суфле

• ЗАСІБ AEROMIX

Не

- Використовуйте інструмент Aeromix для змішування або подрібнення харчових продуктів.
- Повністю занурте інструмент у рідину, якщо ви хочете додати повітря в соус (див. малюнок). Емульгуючий засіб Aeromix рекомендується виключно для:

- Приготування легких і повітряних продуктів, таких як майонез, збиті яєчні білки, збиті вершки та емульговані соуси
- Обробка невеликих порцій в невеликій тарі.

Ми рекомендуємо запустити інструмент Aeromix за адресою **мінімальна швидкість**.



ГІГІЄНА

Обладнання має бути чистим на всіх етапах виробництва.

Важливо ретельно очищати потужний міксер між кожною роботою, використовуючи миючий або дезінфікуючий засіб.

• **НВ НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЧИСТИЙ ВІДБІЛЮВАЧ**

- Розведіть миючий/дезінфікуючий засіб відповідно до інструкцій виробника на етикетці.
- При необхідності добре почистіть.
- За потреби залиште дезінфікуючий/миючий засіб діяти.
- Ретельно промити.
- Висушіть належним чином чистою тканиною.

ОЧИЩЕННЯ



УВАГА

В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням (ризик ураження електричним струмом).



УВАГА

Всередині дзвона не повинно бути ніякої рідини або харчових речовин, крім конденсату.

Якщо будь-яка рідина або харчові речовини потрапили всередину дзвона, ви повинні:

- **Змінити вузол кільця/леза (Ref. 89054),**
- **Очистити і продезінфікуйте дзвін і кінець ніжки, щоб уникнути будь-якого ризику зараження.**

Після кожного використання:

- **Важливо від'єднати дзвін, щоб усунути будь-яку конденсацію та переконатися, що всередину не потрапили харчові речовини. Щоб усунути конденсат, просто залиште ремінь від'єднаним, доки він не висохне.**
- **Під час чищення дзвінка та кінця ніжки ми рекомендуємо використовувати м'який миючий засіб.**

Після використання потужного міксера в гарячому вигляді охолодіть нижню частину ніжки в холодній воді перед тим, як зняти розтруб з ніжки.

Після завершення приготування негайно почистіть, щоб їжа не прилипла до поверхонь.

• МОТОРНА АППАРАТ

Ніколи не опускайте блок двигуна та його ручку у воду, чистіть їх вологою ганчіркою або губкою.

• НОЖКА І ДЗВІНОК

Діяти можна двома шляхами:

• Проста процедура очищення

- Помістіть ніжку та дзвінок у відповідну ємність з водою та увімкніть на кілька секунд, щоб очистити дзвінок та ніжку.

- Від'єднавши прилад від мережі – обов'язково – переконайтеся, що вода не потрапила в ніжку.

- Від'єднайте дзвін від ніжки, щоб уникнути накопичення конденсату (Mini MP 190 VV, Mini MP 240 VV, Mini MP 190 Combi і Mini MP 240 Combi).

• Повна процедура очищення, яку слід виконувати регулярно залежно від частоти використання.

- Відключіть міксер від мережі.

- Промийте дзвін під краном.

- Зніміть дзвіночок з ноги.

- Розберіть різні частини розтруба, обережно, щоб не пошкодити поверхні валу лева та прокладки картриджа. Очистіть кожну частину м'яким миючим засобом. Перед повторним складанням переконайтеся, що всі різні частини ретельно висушені.

- Занурте ніжку, від'єдану від дзвона, у м'який розчин миючого засобу на одну хвилину. Промийте та дайте висохнути, перш ніж знову прикріпити дзвіночок.

• ЛЕЗО ТА ІНСТРУМЕНТ AEROMIX

Лезо та інструмент Aeromix можна від'єднати, щоб забезпечити ретельне очищення приладу.

Переконайтеся, що ви завжди витираєте леза та інструмент для емульгування Aeromix насухо після чищення, щоб уникнути окислення.

• ВІНОЧОК

Віночки можна мити вручну або в посудомийній машині.

Ніколи не занурюйте коробку передач у воду. Ніколи не ставте коробку передач у посудомийну машину. Очистіть його злегка вологою тканиною або губкою.



ВАЖЛИВО

Перевірте, чи підходить ваш миючий засіб для чищення пластикових деталей. Деякі мийні засоби є надто лужними (наприклад, високий вміст каустичної соди або аміаку) і абсолютно несумісні з певними типами пластику, через що вони швидко псуються.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

• ЛЕЗА

Ефективність різання значною мірою залежить від стану ваших лез та їхнього зносу. Лева зношуються, тому їх потрібно час від часу замінювати, щоб забезпечити постійну якість кінцевого продукту.

Також радимо одночасно замінити шайбу та водонепроникні ущільнення.

• ЗАСІБ AEROMIX

Якість кінцевого продукту залежить, перш за все, від стану емульгуючого засобу та його зносу. Тому ми рекомендуємо час від часу замінювати його, щоб щоразу забезпечувати оптимальну якість.

• ВІНОЧОК

Успіх вашої підготовки значною мірою залежатиме від стану металевих дрітків і ступеня їхнього зносу. Тому час від часу їх слід замінювати, щоб забезпечити оптимальну якість готового продукту.

• ущільнення ноги

Щоб підтримувати ідеальне водонепроникне ущільнення між ніжкою та дзвоном, необхідно регулярно перевіряти знос ущільнення та замінювати його, якщо необхідно.



УВАГА

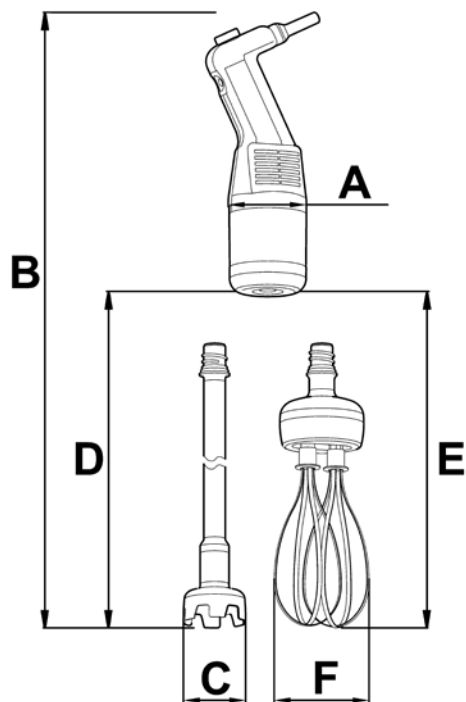
Час від часу перевіряйте:

- Стан водонепроникних мембран. Навіть найдрібніші тріщини дозволять просочитися рідині.
- Стан корпусу блендера. На ньому не повинно бути жодних ознак тріщин або будь-яких ненормальних отворів, які могли б забезпечити доступ до струмопровідних компонентів.

ТЕХНІЧНА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВАГА ТА РОЗМІРИ (у мм)



Моделі	Розміри (мм)						Вага (кг)	
	A	Б	С	Д	Е	Ф	Чистий	Валовий
Міні МП 160 ВВ	78	430	65	160			1.41	1,94
Міні МП 190 ВВ	78	470	65	190			1.44	1,97
Міні МП 240 ВВ	78	520	65	240			1.47	2.00
Міні МП 190 Combi	78	470	65	190	255	100	1,95	2.68
Міні МП 240 Combi	78	520	65	240	255	100	1,98	2.70

• РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо вам переконаватися, що контейнер розміщений на стабільній і міцній робочій поверхні.

• РІВЕНЬ ШУМУ

Еквівалентний безперервний рівень звуку, коли нога ні в що не занурена, становить менше 70 дБ (А).

• ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ

Однофазний автомат Міні МП 160 ВВ

Мотор	Швидкість міксеру (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 В/50 Гц	Від 2000 до 12500	1,2
120 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	2
220 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	1,1

Однофазний автомат Міні МП 190 ВВ

Мотор	Швидкість міксеру (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 В/50 Гц	Від 2000 до 12500	1,4
120 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	2,5
220 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	1,3

Однофазний автомат Mini MP 240 VV

Мотор	Швидкість міксеру (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 В/50 Гц	Від 2000 до 12500	1,6
120 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	2,7
220 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	1,5

Однофазний автомат Mini MP 190 Combi

Мотор	Швидкість міксеру (об/хв)	Швидкість збивання (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 В/50 Гц	Від 2000 до 12500	350 до 1560	1,4
120 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	350 до 1560	2,5
220 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	350 до 1560	1,3

Однофазний автомат Mini MP 240 Combi

Мотор	Швидкість міксеру (об/хв)	Швидкість збивання (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 В/50 Гц	Від 2000 до 12500	350 до 1560	1.5
120 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	350 до 1560	2.6
220 В/60 Гц	Від 2000 до 12500	350 до 1560	1.4

- Потужність, вказана на таблиці з даними.

БЕЗПЕКА



УВАГА

Леза надзвичайно гострі.

Поводьтеся обережно.

Потужні міксери оснащені системою безпеки, яка складається з:

- Кнопка контролю безпеки,
- Термічний захист і захист від перевантажень.

• **Кнопка контролю безпеки**

Цей запобіжний механізм запобігає будь-якому ненавмисному запуску міксера. Фактично, щоб запустити міксер, необхідно натиснути дві кнопки. Щоб запустити машину, прочитайте параграф під назвою ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ (стор. 6).

• **Термічний захист і захист від перевантажень**

Якщо в контейнері є перешкода (ложка чи посуд) або машина піддається надмірному використанню/перевантаженню, механізм термічної безпеки автоматично зупиняє двигун. У цьому випадку зачекайте, поки потужний міксер повністю охолоне, перш ніж перезапускати, див. параграф під назвою ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ (стор. 6).



НАГАДУВАННЯ

Ніколи не намагайтеся порушити механізми блокування та безпеки.

Ніколи не вставляйте предмети в препарат.
Ніколи не вмикайте прилад, якщо його не помістили в чашу для приготування.

Перш ніж демонтувати ніжку, дзвін або віночок, завжди перевіряйте, чи міксер від'єднано від мережі.

Ми рекомендуємо нахилити потужний міксер під невеликим кутом, щоб дзвоник не торкався дна ємності.

ПРОБЛЕМИ

Спочатку спробуйте точно визначити, що спричинило зупинку потужного міксера.

• Якщо це сталося через відключення електроенергії, якщо прилад був відключений від мережі.

- Відпустіть кнопку керування (BC).

- Перевірте джерело живлення.

- Перезапустіть потужний міксер, дотримуючись параграфа під назвою ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ (стор. 6).

• **Якщо ви не можете знайти причину проблеми**

- Відпустіть кнопку керування (BC).

- Відключіть міксер від мережі.

- Перевірити:

- вилку,
- що лопаті вільно обертаються в дзвоні,
- стан шнура живлення,
- що приводний вал вільно обертається. Для цього зніміть розтруб і вручну перевірте обертання кінця карданного вала.

У разі виникнення несправності, якої немає в нашому списку можливих несправностей, зверніться до свого продавця або поверніть прилад до сервісного центру.



Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V. - Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi

120V/60Hz - 220V/60Hz - 220-240V/50Hz 1~

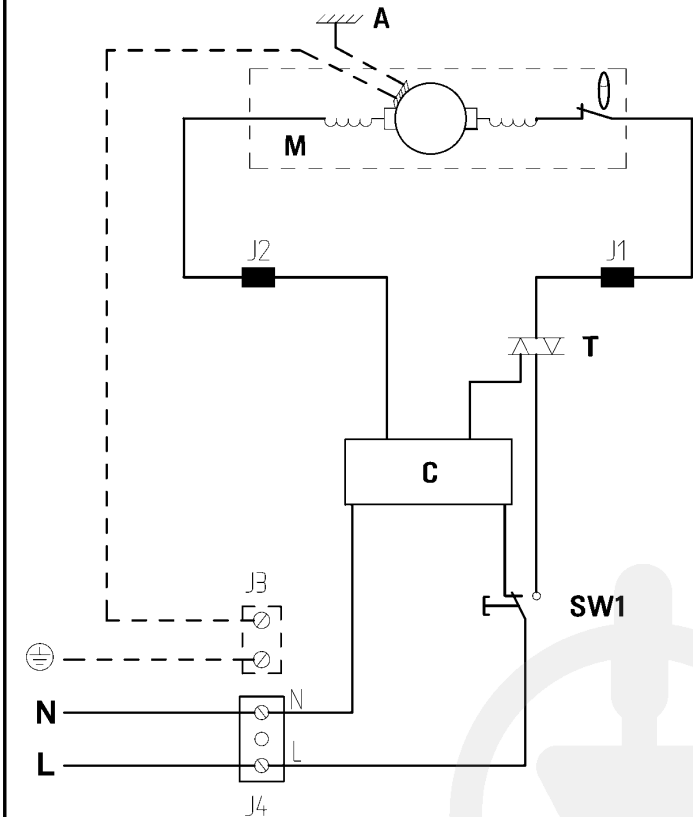
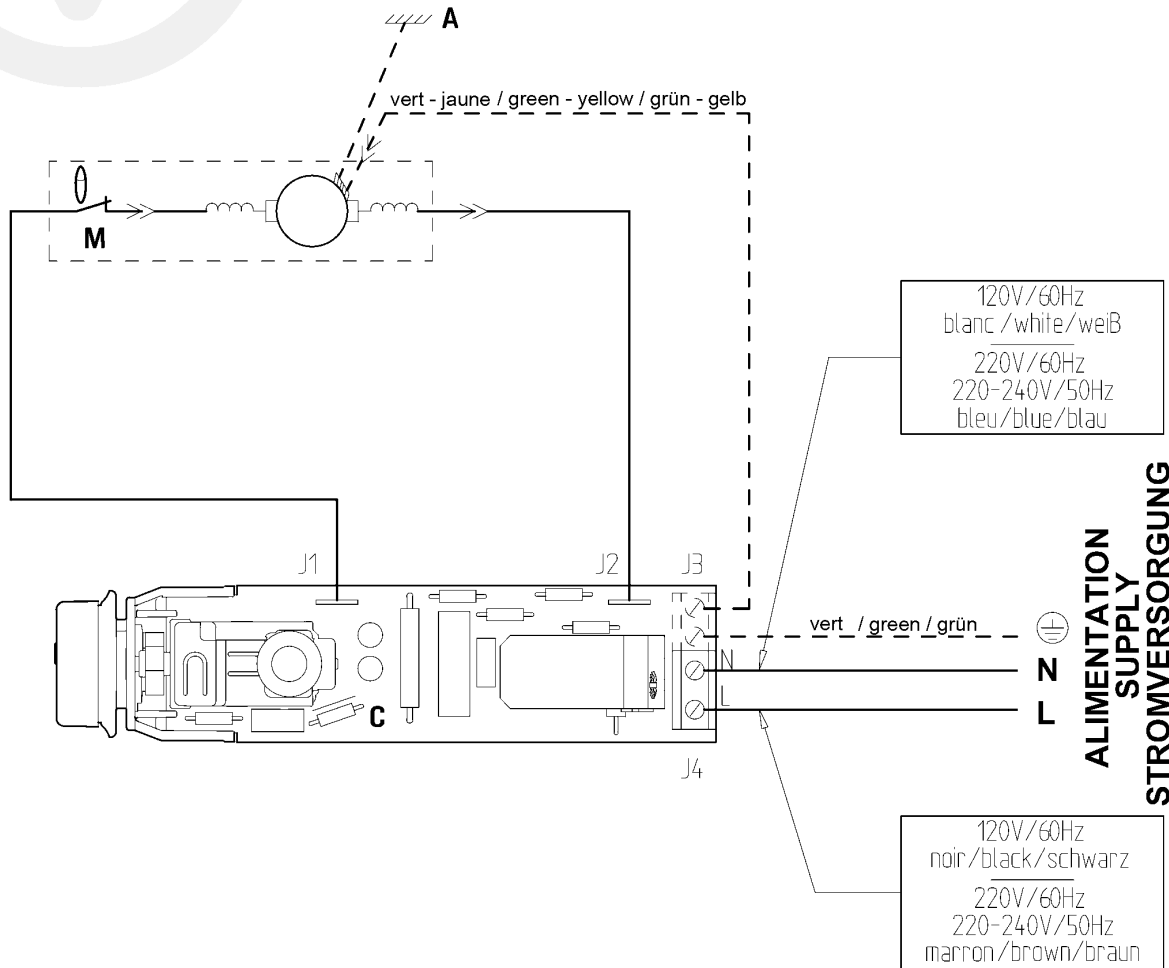
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD

----- { Seulement sur modèles 120V
Only on 120V version
Gibt es nur für den 120V

	Français	English	Deutsch
A	Capot aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
C	Unité de contrôle	Control unit	Kontrolleinheit
M	Moteur	Motor	Motor
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
T	Triac	Triac	Triac
θ	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz





robot coupe®

Головний офіс, французька,
Відділ експорту та маркетингу:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex – Франція
Тел.: 01 43 98 88 15 Email:
international@robot-coupe.com

Australia Pty Ltd:
Unit 3/43 Herbert St
Artarmon NSW 2064 Australia
Тел.: (02) 9478 0300 Електронна
пошта: orders@robotcoupe.com.au

UK LTD:
Fleming Way, Айлворт,
Middlesex TW7 6EU
Тел.: 020 8232 1800 Електронна
пошта: sales@robotcoupe.co.uk



37002314450716

Réf. :450 716-21.01.2021